シャープ株式会社
本社 大阪市阿倍野区長池町22-22 〒545-8522
URL http://www.sharp.co.jp/

News Release

2015年2月10日

冷凍した果物や野菜で健康的なフローズンデザートやフローズンサラダが作れる＜EJ-CF10A＞

スロージューサー「ヘルシオ ジュースプレッソ」を発売

シャープは、健康に配慮した“コールドプレスジュース”を手軽に作れるほか、冷凍した果物や野菜でフローズンデザートやフローズンサラダが楽しめる、スロージューサー第３弾「ヘルシオ ジュースプレッソ」＜EJ-CF10A＞をはじめ、全２機種を発売します。

本シリーズは、スクリューが低速回転(32回転／分※1)しながら、ゆっくりと食材を押しつぶし、ジュースへの繊維の混入を軽減した“フィルター外絞りタイプ”の「低速圧縮絞り方式」を採用。本方式は、抗酸化作用を有しアンチエイジングに効果があると言われている葉酸※2やポリフェノール、ビタミンＣのほか、コレステロールを低下させる作用があると言われているペクチン※3の残存量が、高速で食材をかき混ぜる「高速遠心分離方式」に比べて多い※4ことが特長です。さらに、「分離型スクリュー」を新たに搭載し、お手入れがしやすくなりました。

また＜EJ-CF10A＞は、フィルターを付属の専用アタッチメントに付け替えることで、手軽になめらかなフローズンデザートやフローズンサラダを作ることが可能です。オレンジやバナナなどの果物のほか、ジュースにすると苦みやえぐみを感じやすく敬遠されがちな、ほうれん草やブロッコリーなどの食材もフローズンサラダにしておいしく召し上がれるよう「健康メニュー」を拡充しました。

当社は今後も、健康とおいしさの両立を目指す調理機器“ヘルシオ”シリーズで、健康をサポートしてまいります。

品名	スロージューサー	
愛称	HEALSIO ヘルシオ ジュースプレッソ	
形名	EJ-CF10A レッド系/グリーン系/オレンジ系	EJ-ST1 イエロー系/ブルー系
希望小売価格	オープン	
発売日	4月1日	
月産台数	5,000台	1,000台

■ 主な特長

1．「分離型スクリュー」を搭載した「低速圧縮絞り方式」を採用し、お手入れが簡単に

2．フローズン用アタッチメントで手軽に健康的なフローズンデザートやフローズンサラダが作れる＜EJ-CF10A＞

3．健康的なビタミンカラーをイメージした豊富なカラーバリエーション

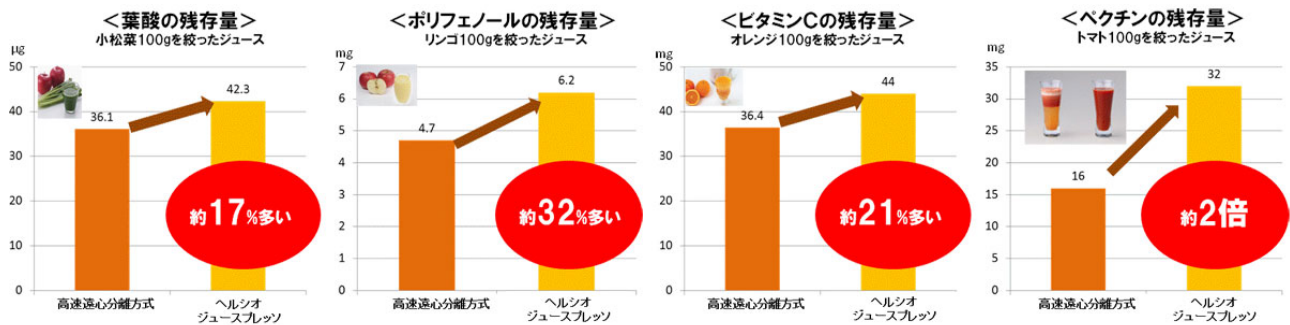
※１　32回転／分は負荷が20Nmの場合。無負荷または軽負荷の場合は、約56回転／分。
※２　葉酸は、ビタミンＢ群の一つで血中ホモシステイン(悪玉アミノ酸)を低下させる効果があり、小松菜、ホウレンソウなどに多く含まれる。(本機の使用により、これらの効果を保証するものではありません。)
※３　ペクチンは、水溶性食物繊維の一種で整腸作用やコレステロール低下作用があり、トマト、柑橘類、りんごなどに多く含まれる。(本機の使用により、これらの効果を保証するものではありません。)
※４　当社がASEAN地域を中心に販売している高速遠心分離方式ジューサー＜EJ-150LP＞を日本仕様にして行った比較試験において。(詳細は２ページをご確認ください。)

【お問い合わせ先】

お客様：お客様相談センターフリーダイヤル　0120-078-178

■ 主な特長

１.「分離型スクリュー」を搭載した「低速圧縮絞り方式」を採用し、お手入れが簡単に

スクリューが低速回転(32回転／分※1)しながら、ゆっくりと食材を押しつぶす「低速圧縮絞り方式」を採用。高速で食材をかき混ぜる「高速遠心分離方式」と比較して、抗酸化作用を有しアンチエイジングに効果があると言われている葉酸※2やポリフェノール、ビタミンＣのほか、コレステロールを低下させる作用があると言われているペクチン※3を多く残します※4。

また、フィルターが取り外せる「分離型スクリュー」を新たに搭載し、お手入れがしやすくなりました。
さらに本機は“フィルター外絞りタイプ”のため、“フィルター内絞りタイプ”の従来機＜EJ-CP10A＞※5と比較して約80%※6、繊維の混入が改善され、なめらかで喉ごしの良い「健康とおいしさ」を両立したジュースが作れます。

※4　当社がASEAN地域を中心に販売している高速遠心分離方式ジューサー＜EJ-150LP＞を日本仕様にして行った比較試験において。●小松菜100gを絞った場合。葉酸の残存量は高速ジューサー36.1μgに対しヘルシオジュースプレッソは42.3μgで約17%多く残る。(当社換算値)【分析依頼先】(財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H25.2.15 第13001735001-01号他 結果より当社にて葉酸残存量を算出。●リンゴ100gを絞った場合。ポリフェノールの残存量は高速ジューサー4.7mgに対しヘルシオジュースプレッソは6.2mgで約32%多く残る。(当社換算値)【分析依頼先】(財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H25.3.1 第13016249001-01号他 結果より当社にてポリフェノール(クロロゲン酸)残存量を算出。●オレンジ100gを絞った場合。還元型ビタミンＣの残存量は高速ジューサー36.4mgに対しヘルシオジュースプレッソは44.0mgで約21%多く残る。(当社換算値)【分析依頼先】(財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H25.3.4 第13016297001-01号他 結果より当社にて還元型ビタミンＣ残存量を算出。●トマト100gを絞った場合。可溶性ペクチンの残存量は高速ジューサー16.0mgに対しヘルシオジュースプレッソは32.0mgで約2倍多く残る。(当社換算値)【分析依頼先】(財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H25.2.5 第13001734001-01号他 結果より当社にて可溶性ペクチン残存量を算出。

※5　第１弾＜EJ-CP10A＞：2012年度発売スロージューサー、第２弾＜EJ-CP10B＞：2013年度発売スロージューサー。
※6　にんじん500gを絞った場合のジュースへの繊維混入率の比較において。第1弾＜EJ-CP10A＞21.3%、第3弾＜EJ-CF10A＞4.0%。

２．フローズン用アタッチメントで手軽に健康的なフローズンデザートやフローズンサラダが作れる ＜EJ-CF10A＞

＜EJ-CF10A＞は、フィルターを付属の専用アタッチメントに付け替えることで、冷凍した果物や野菜を使った添加物を含まない素材まるごとのフローズンデザートやフローズンサラダを作ることが可能です。
オレンジやバナナなどの果物のほか、ジュースにすると苦みやえぐみを感じやすく敬遠されがちなほうれん草やブロッコリーなどの野菜や、ビタミンが豊富で美肌などに効果的と言われている豆乳や甘酒などもフローズンサラダにしておいしく召し上がれるよう「健康メニュー」を拡充しました。
加えて、最近では皮むきカット不要の冷凍食品が増加しており、これらを活用した手軽なメニューや、ジュースとフローズンデザートを組み合わせたフルーツフロートなども作れます。

ほうれん草＆バナナ＆プルーン

ブロッコリー＆バナナ

あずき＆豆乳

ミックスベリー＆バナナ

オレンジジュース＋バナナフローズン

３．健康的なビタミンカラーをイメージした豊富なカラーバリエーション

ビタミンが豊富な果物をイメージし、５色（２モデル合計）のビタミンカラー（いちご：レッド系、ライム：グリーン系、オレンジ：オレンジ系、レモン：イエロー系、ブルーベリー：ブルー系）を展開します。

■ 仕　様

形名	EJ-CF10A	EJ-ST1
電源	AC 100V 50Hz/60Hz	
定格消費電力	100W	
回転数※1	32回転/分	
外形寸法※7 （幅×奥行×高さ）	150×177×425mm	150×194×435mm
質量	約4.7kg	約4.6kg
電源コードの長さ	約1.4m	
付属品	ジュースカップ(2個)、 フローズン用アタッチメント、 ジュースキャップ、 清掃用ブラシ、取扱説明書、 メニュー集	ジュースカップ(1個)、 ジュースキャップ、 清掃用ブラシ、取扱説明書、 メニュー集
色調	レッド系、グリーン系、 オレンジ系	イエロー系、ブルー系

※7　絞りかす出口、ジュース出口を含みません。

◆スロージューサー「ヘルシオジュースプレッソ」(EJ-CF10A)モニター販売*を募集

1．モニター販売募集期間
　2015年2月10日(火)16:00　～　3月4日(水)23：59
2．お申込みはこちらへ
　https://store.sharp.co.jp/monitor1/

＊モニター販売
当社が運営するSHARP i CLUB会員やいい暮らしストア会員様向けのサービス。新製品をご購入いただいたモニター様のご意見や感想を弊社にフィードバックしていただくことで、製品の開発やマーケティングに活用していく制度です。SHARP i CLUBおよび いい暮らしストアへの会員登録は無料です。

シャープ　スロージューサー

上段左より、EJ-CF10A-R/G/D(レッド系/グリーン系/オレンジ系)
下段左より、EJ-ST1-Y/A(イエロー系/ブルー系)